真空 内釜 圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	NP-LU10/NP-LU18
●お客様 お名前	☎
ご住所 〒	
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所
保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工3年	☎

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B314-6B・なべ(1.8Lサイズ)B315-6B]

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (へ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
   (チ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
   - 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   - なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   - なべの中で酢を使った場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得

PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-LU型 Ⓒ Ⓑ

NP-LU

家庭用

真空 内釜 圧力IH炊飯ジャー
極め炊き(きわ)

型名 NP-LU10型 1.0Lサイズ
NP-LU18型 1.8Lサイズ

取扱説明書

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●**お読みになったあとは、大切に保存してください。**
●本書で記載している有機EL表示部は説明用に簡略化しているため、実際の有機EL表示と字体が異なります。あらかじめご了承ください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警 告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

注 意 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注 意　△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

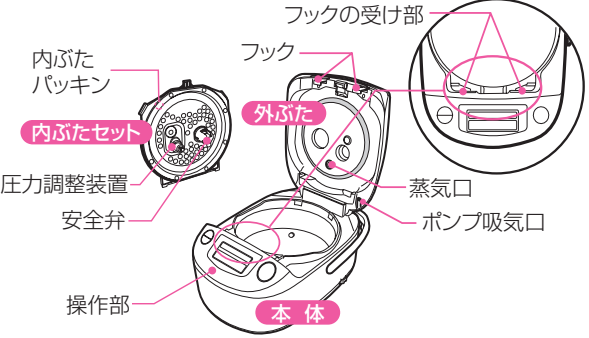
禁 止　⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指 示　● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⚠ 警 告

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

取扱説明書に記載の炊飯・保温・調理メニュー以外の用途に使わない

蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口・ポンプ吸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

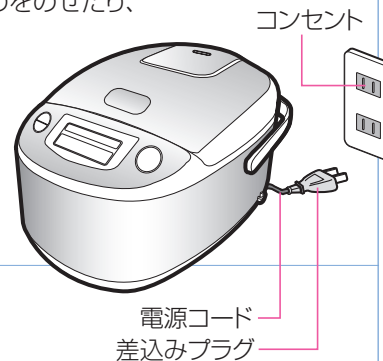
炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

コンセント
電源コード
差込みプラグ

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

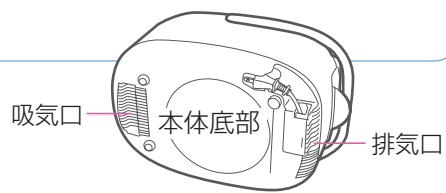
差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

<異常・故障例>
- 差込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙りが出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

⚠ 警　告

水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

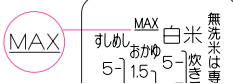
荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

健康調理なべを直に入れて使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーなどに影響を与えることがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべに異物（ご飯粒・米粒など）がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

空だきをしない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

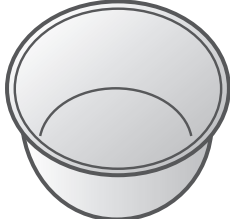
IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上）で使用しない
故障の原因になります。

なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はなく炊飯や保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。

各部のなまえと扱い方

蒸気口セット

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

電源コード

操作部

吸気口（本体底部）

排気口（本体裏側）

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

安全弁
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。お手入れ方法は → P.30

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。→ P.31

内ぶたセット

ふたセンサー

外ぶたパッキン

蒸気口

ポンプ吸気口

なべ
●なべを抜くと電源が切れるためキー操作できません。

内ぶたパッキン

しゃもじ受け取りつけ部（左右2ヵ所）

しゃもじ受けのつけ方
●2ヵ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

① 脚 ツメ
しゃもじ受け取りつけ部 ②

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
●分解しないでください。お手入れ方法は → P.30

本体

サイドセンサー

付属品

しゃもじ　しゃもじ受け　計量カップ　白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）　健康調理なべセット

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、▬）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

有機EL表示部
操作終了してから5分後に消灯する（炊飯・調理中は除く）

液晶表示部（すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。）
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません（静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります）

圧力表示
圧力がかかっているときに表示する

「機能」キー
タッチパネル部を点灯させるときに使う

「炊飯」キー
炊飯するときに使う

タッチパネル部
操作終了してから30秒後に消灯する

「とりけし」キー
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「保温選択」キー
「低め保温」や「高め保温」を選ぶときに使う → P.25

「予約」キー
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う → P.17、P.18

「無洗米」キー
無洗米を炊くときに使う → P.13

「時刻合わせ」キー
予約時刻や現在時刻を合わせるときに使う → P.17、P.26

「炊き分け」キー
白米のもちもち度を選ぶときに使う → P.16

「メニュー」キー
メニューを選ぶときに使う → P.11、P.16

ZOJIRUSHI　保温　高め　低め　88:88 分時間 圧力 無洗米　予約 ① ②　機能 とりけし　炊飯　保温選択　無洗米　炊き分け　メニュー　時刻合わせ　予約

タッチパネルについて

タッチパネル部のキーに指で触れると操作できます。必ず指の腹で触れてください。
ミトン・ゴム手袋・指サック・傷テープをしたまま操作したり、操作部に汚れや水がついたままの状態、つめや金属・樹脂などでは、操作できません。
使用後はお手入れしてください。→ P.28

有機EL表示部に表示されるメニュー 一覧

■白米炊き分けの場合
「白米　ふつう」「白米　ややもちもち」「白米　もちもち」
「白米　しゃっきり」「白米　ややしゃっきり」

表示例
白米　ふつう

■メニューの場合
「熟成炊き」「白米急速」「炊きこみ」「すしめし」「おかゆ」
「おこわ」「玄米」「玄米活性」「玄米がゆ」「ケーキ」「とうふ」
「ヨーグルト」「温泉卵」「調理」

表示例
熟成炊き➡白米急速

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

「ぬか層と胚芽(はいが)」がだんだん除かれていく

もみ殻　ぬか層　胚乳(はいにゅう)　胚芽(はいが)　もみ

玄米	3分づき	5分づき	7分づき	白米	無洗米
もみからもみ殻を取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を約3割取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を約5割取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を約7割取り除いたもの	玄米から「ぬか層と胚芽」を完全に取り除いたもの	白米の表面に残る細かいぬかを取り除いたもの

胚芽(はいが)精米
玄米の胚芽を残してぬか層を取り除いたもの

●胚芽精米は、特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機ではできません。お米屋さんで、ご購入ください。

発芽玄米
玄米を加工して胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前のもの

●普通の玄米に比べ、やわらかく食べやすいように加工されています。また栄養素の一つであるギャバ（ガンマーアミノ酪酸）が、多く含まれています。

玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
　また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間15分〜3時間40分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
　ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4〜5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水　加　減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、やわもちもちメニューで炊いてください。

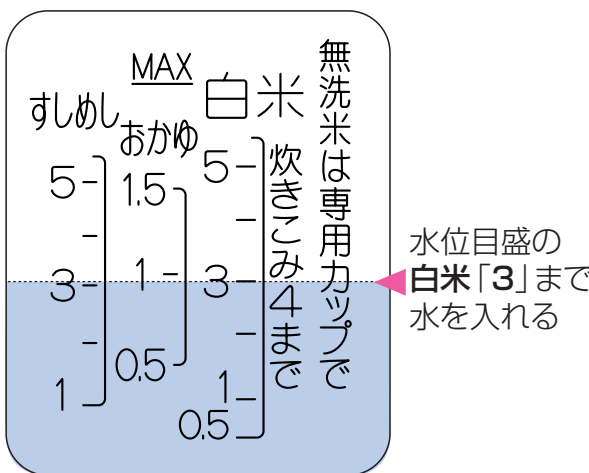
例：白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

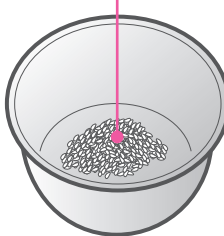
なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●24時間（「高め保温」では12時間）以上
●しゃもじを入れたまま

少量のご飯は、なべ中央に盛る

12時間以上の保温をするときは「低め保温」にする

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、
なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 → P.28

1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをする → P.30

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。

2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る

●目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀は混ぜて炊かないでください。
圧力調整装置・安全弁を詰まらせることがあり危険です。

白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで（180mL）

無洗米で炊く場合

無洗米専用の計量カップで（171mL）

3 米を洗って、水加減をする

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れる → P.14

米を平らにならす

水の量は、米のカップ数に合わせる

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米で炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側・本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる

●外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

●外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。

●なべが入っていないと通電できません。

5 機能 を押して、タッチパネル部を点灯させる

●操作部に指や物が触れた状態、または汚れが付着した状態で、機能 を押さないでください。
タッチパネルのキー操作ができない原因になります。 → P.28

6 炊き分け か メニュー で、メニューを選ぶ

●メニューが決定されるまでタッチパネルは消灯しません。

「白米」を炊くとき

炊き分け で、白米のもちもち度を選ぶ

「炊き分け」キーを押すごとに、
「白米 ふつう」→「白米 ややもちもち」→「白米 もちもち」→
「白米 しゃっきり」→「白米 ややしゃっきり」の順に変わります。

●キーを押し続けると、早送りができます。（「白米 ふつう」に戻ると止まります。）

●白米のもちもち度は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。

●「白米急速」はもちもち度の選択はできません。

「熟成炊き」・「白米急速」・「炊きこみ」・「すしめし」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」を炊くとき

メニュー で、メニューを選ぶ

メニューキーを押すごとに、
点滅表示が「熟成炊き」→「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→
「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」→「玄米がゆ」→「ケーキ」→
「とうふ」→「ヨーグルト」→「温泉卵」→「調理」の順に表示します。

●点滅しているメニューが選択されているメニューです。

●キーを押し続けると、早送りができます。（「熟成炊き」に戻ると止まります。）

●「熟成炊き」・「玄米」・「玄米活性」は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。

●「ケーキ」の作り方はP.19、P.20を、「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」の作り方はP.21、P.22をご参照ください。

無洗米で炊く場合

無洗米 で無洗米選択したあと、炊き分け か メニュー でメニューを選ぶ

●無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」は選べません。

ご飯の炊き方 つづき

7 炊飯 を押す

点灯

「炊飯」キー 炊飯 が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

●炊飯を開始するとタッチパネルは消灯します。
●有機EL表示部に、炊き上がりまでの残り時間の目やすを表示します。
●炊飯中に 機能 を押してもタッチパネル部は点灯しません。

炊き上がりまでの残り時間

炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は約5～10分異なる場合があります。

8 炊き上がりのメロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

蒸気が出ないことや液晶表示部圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

点灯 ●高め ●低め

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温ランプ が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

●保温を取り消して、再び保温にすると「**0時間**」の表示に戻ります。
●炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
→　P.27

保温経過時間

0 時間

9 使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

お願い

蒸気が出ないことや液晶表示部の 圧力 の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

●炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
●液晶表示部の 圧力 の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
●圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約10分で圧力がかかります。圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため、プッシュボタンを押しても外ぶたは開きません。

お知らせ

●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 無洗米 を押す

●「玄米」または「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・白米　ふつう」へ移ります。

2 液晶表示部に 無洗米 が表示される

3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 無洗米 を押す

2 液晶表示部の 無洗米 が消える

3 無洗米選択の解除を完了

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
			1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	●	約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分
	ややしゃっきり	●	約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分
	ふつう	●	約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分
	ややもちもち	●	約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分
	もちもち	●	約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分
熟成炊き		●	約1時間10分～1時間25分	約1時間15分～1時間35分	約1時間10分～1時間25分	約1時間15分～1時間35分
白米急速		●	約29～45分	約29～50分	約30～45分	約30～50分
炊きこみ		●	約1時間5分～1時間20分		約1時間5分～1時間20分	
すしめし			約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分
おかゆ			約50分～1時間10分		約50分～1時間10分	
おこわ			約50分～1時間		約50分～1時間	
玄米		●	約1時間5分～1時間30分		–	
玄米活性		●	約3時間15分～3時間40分		–	
玄米がゆ			約1時間20分～1時間45分		–	
発芽玄米※		●	約50分～1時間	約55分～1時間10分	約50分～1時間	約55分～1時間10分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。（予熱の時間が約30分かかります。）
●「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」は、圧力をかけていません。
※発芽玄米は、「炊きこみ」メニューで炊いてください。

ご飯の炊き方 つづき

メニューの炊き方

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米 しゃっきり	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
白米 ややしゃっきり	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
白米 ふつう	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
白米 ややもちもち	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●「ふつう」よりもやや高めの圧力で粘り･弾力を引き出して炊き上げます。
白米 もちもち	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
熟成炊き	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためにに炊き上がります。
炊きこみ	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～6	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
すしめし	白米/無洗米	すしめし	1.0L：1～5.5 1.8L：1～10	
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	1.0L：0.5～1.5 1.8L：0.5～2.5	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●玄米･分づき米は炊けません。
おこわ	もち米･白米/無洗米	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1.0L：1～4 1.8L：2～6	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
玄米	玄米	玄米	1.0L：1～4 1.8L：2～8	
玄米活性	玄米	玄米	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。 → P.8
玄米がゆ	玄米	おかゆ	1.0L：0.5～1.5 1.8L：0.5～2.5	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。**

●無洗米をお使いの場合は、P.10、P.11「無洗米で炊く場合」参照
●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

いろいろな炊き方

米の種類	米	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
胚芽精米	胚芽精米	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●やさしく手早く洗米します。
麦混ぜご飯	白米/押し麦	白米 ややもちもち	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。
発芽玄米	発芽玄米･白米/無洗米	炊きこみ	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～8	●タイマー予約炊飯および30分以上のつけ置きはしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米(3分づき)	3分づき米	玄米	玄米 (玄米の水位目盛より少なめ)	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 → 水加減をしてください。
分づき米(5分･7分づき)	5分･7分づき米	白米 ややもちもち	白米 (白米の水位目盛より少し多め)	1.0L：1～4 1.8L：2～8	

ご飯の炊き方 つづき

炊き分け

白米のもちもち度

この製品では、白米のもちもち度（白米を炊くときの粘りと弾力の程度）を次の5段階で炊き分けることができます。

炊き分け キーを押して、お好みのもちもち度を選びます。 ●「白米急速」はもちもち度の選択はできません。

各もちもち度の炊き上がりは次のとおりです。

弱め ↑ もちもち度 ↓ 強め

- 「しゃっきり」……………… 粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
- 「ややしゃっきり」……… ※「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
- ※「ふつう」……………… この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
- 「ややもちもち」……… ※「ふつう」よりやや高めの圧力で粘りや弾力を引き出して炊き上げます。
- 「もちもち」……………… 5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。

メニュー

メニューの選び方

 キーを押して、お好みのメニューを選びます。

有機EL表示部

●選択中のメニューを点滅させます。

●「ケーキ」の作り方は、P.19、P.20をご覧ください。
●「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」の作り方は、P.21、P.22をご覧ください。

タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.26

例：7:30 に炊き上げたいとき

1 機能 を押して、タッチパネル部を点灯させる

2 予約 を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する
●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。
●タイマー予約が完了するまでタッチパネルは消灯しません。

3 炊き分け か メニュー で、メニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」のタイマー予約炊飯はできません。

4 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲ キー：10分単位で進む
▼ キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

5 炊飯 を押す

「炊飯」キーが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●**「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**
●タイマー予約が完了するとタッチパネルは消灯します。
●有機EL表示部は操作終了してから5分後に消灯します。

お知らせ

●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、機能 を押し、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

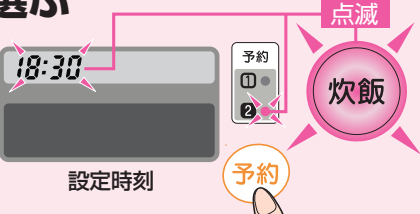
タイマー予約炊飯 つづき

記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。

前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 を押して、タッチパネル部を点灯させる

2 予約 を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示·「炊飯」キーが点滅する

●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

●タイマー予約が完了するまでタッチパネルは消灯しません。

3 炊き分け か メニュー で、メニューを選ぶ

4 を押す

●予約できました。

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米 1.0Lサイズ	普通の米 1.8Lサイズ	無洗米 1.0Lサイズ	無洗米 1.8Lサイズ
白　米	しゃっきり	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
	ややしゃっきり	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
	ふつう	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
	ややもちもち	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
	もちもち	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
熟成炊き		1時間30分～13時間まで	1時間45分～13時間まで	1時間30分～13時間まで	1時間45分～13時間まで
すしめし		1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
おかゆ		1時間10分～13時間まで		1時間10分～13時間まで	
玄　米		1時間30分～13時間まで		–	
玄米活性		3時間40分～13時間まで		–	
玄米がゆ		1時間45分～13時間まで		–	

お知らせ

●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
●室温または水温が低いときや電圧·水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方は別冊の「お料理ノート」をご参照ください。

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を 1 のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を**手のひら**で「パンパン」と数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、 機能 を押して、タッチパネル部を点灯させ、 メニュー を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、液晶表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押すことで調理時間を変更することができます。
●無洗米選択中は「ケーキ」は選べません。

サイズ	標準時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1～120分
1.8Lサイズ	65分	

ケーキの作り方 つづき

5 炊飯 を押す

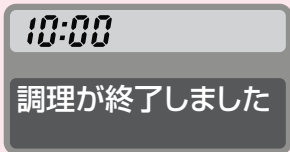
点灯

「炊飯」キー 炊飯 が点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴る

- 調理を開始するとタッチパネルは消灯します。
- 有機EL表示部に焼き上がりまでの残り時間を表示します。

6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了 とりけし を押し、なべからケーキを取り出す

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
  すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。 → P.30
- 調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

10:00
調理が終了しました

とうふ・ヨーグルト・温泉卵・調理の作り方

- 初めてお使いになるときは、健康調理なべセット・付属品を洗ってください。
- 付属の健康調理なべを使ってとうふ・ヨーグルト・温泉卵を作ることができます。また、調理することができます。
- 詳しい調理の作り方は、別冊の「お料理ノート」をご参照ください。

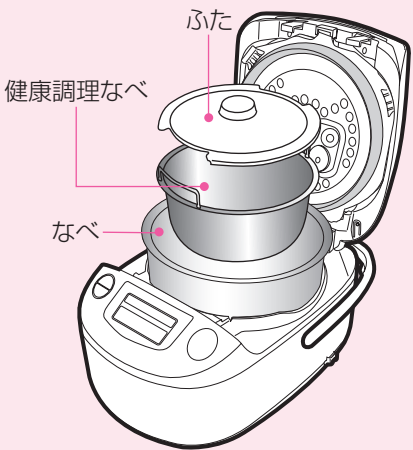
1 付属の健康調理なべに調理する材料を入れ、ふたをする

「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」は、ふたを必ずしてください。

- **「調理」メニューのときは、ふたをしないでください。**

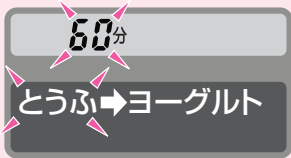
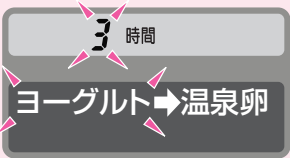
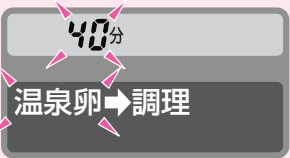
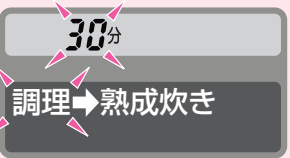
2 なべに水を入れ手順1で用意した健康調理なべをなべに入れ、なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべには下記の表を参考として水位目盛まで水を加えてください。

メニュー	水加減		
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	ふたの有無
とうふ	白米の水位目盛 0.5	白米の水位目盛 1	有
ヨーグルト	白米の水位目盛 0.5	白米の水位目盛 1	有
温泉卵	白米の水位目盛 0.5	白米の水位目盛 1	有
調理	白米の水位目盛 0.5	白米の水位目盛 1	無

3 機能 を押してタッチパネル部を点灯させ、メニュー でメニューを選ぶ

- メニューが決定されるまでタッチパネルは消灯しません。

液晶表示部には調理時間が表示されます。
（初期設定　とうふ：60分、ヨーグルト：3時間、温泉卵：40分、調理：30分）
▲▼キーで設定時間を変更することができます。（設定範囲　とうふ：1分～120分、ヨーグルト：1分～6時間、温泉卵：1分～120分、調理：1分～60分）

- 無洗米選択中は、「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」は選べません。
- 市販のヨーグルトによっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので時間を調節してください。
- とうふは、にがりの濃度によって固まるまでの時間にバラツキがありますので時間を調節してください。
- 温泉卵は卵の個数、かたさの好みによって時間を調節してください。
- 調理は具材の量によって時間を調節してください。

とうふの場合

ヨーグルトの場合

温泉卵の場合

調理の場合

とうふ・ヨーグルト・温泉卵・調理の作り方 つづき

4 炊飯 を押す

点灯

「炊飯」キー 炊飯 が点灯し、メニューの調理を開始する

- 調理を開始するとタッチパネルは消灯します。
- メニュー調理中でも「とりけし」キーを押し、終了させることができます。

5 メニューの調理が終わり、メロディー（ブザー）が鳴ったら とりけし を押し、健康調理なべを取り出す

調理が終わったあとも、健康調理なべを取り出さない場合、注意を促すため30分ごとにブザーでお知らせします。
必ず早めに「とりけし」キーを押し、健康調理なべを取り出してください。

10:00
調理が終了しました

- 調理後は、健康調理なべのとっ手は高温になっている場合がありますので十分注意してください。
- とうふ･ヨーグルトが固まっていない場合は、手順 **3** からもう一度やり直し、時間を延長してください。
- できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。
- 洗剤などは入れないでください。
- 終了後内部は熱くなっていますので必ず本体が冷えてから湯を捨ててください。

作り方メモ

とうふ	
豆乳	健康調理なべに大豆固形分10%以上の無調整豆乳500mLを入れます。 ●豆乳は大豆固形分10%以上の無調整のもので「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。 ●大豆固形分10%以下の豆乳または調整豆乳を使いますとうまく固まらない場合があります。 ●大豆固形分10%以上の豆乳でも固まらない場合は豆乳を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
にがり	豆乳の入った健康調理なべににがりを下に書いた要領で適量入れます。 にがりは少しずつ加えながら全体をよく混ぜてください。 ●にがりは「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。 ●市販のにがりは種類によって濃度などに差がありますので、にがりの量はそれぞれのにがりに豆腐用として指示されている量を参考としてください。 栄養成分（100mL当たり）のマグネシウム量が1000mg程度のにがりをお使いになる場合は、豆乳500mLに対してにがり20～30mLが目やすとなります。 栄養成分（100mL当たり）のマグネシウム量が3000mg以上のにがりをお使いになる場合は、豆乳　500mLに対してにがり3～7mLが目やすとなります。 ●豆乳の種類によっては、同じにがりを使っても固まり具合にバラツキがありますので、固まりにくい場合はにがりの量を増やしてください。
その他	健康調理なべに豆乳とにがりを加えて混ぜ、泡ができた場合は取り除いてください。 豆乳とにがりはよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ざっていない場合、うまく固まらない場合があります。 この製品では、よせ豆腐（水切り前）ができます。市販のもめん豆腐のようにかたくはなりません。

豆腐の水切りの簡単な例

用意するもの
ざる
ボール
落としぶた
さらしの布（またはキッチンペーパー）
重し（800g程度※）

1 ぬらしたさらしの布を敷いたざるをボールの中にセットし、その中へできあがった豆腐（よせ豆腐）を入れます。
2 1のざるに落としぶたをして、重しをのせ、約15分置きます。
3 豆腐をざるから出して約30分水にさらします。（水にさらして、にがりの苦味を抜きます。）

※豆腐をしっかり固めるにはある程度の重さが必要です。
軽いと固まりにくく、ぼろぼろとくずれやすくなります。

- 落としぶたや重しがない場合、1を冷蔵庫に一晩入れて水切りする方法もあります。

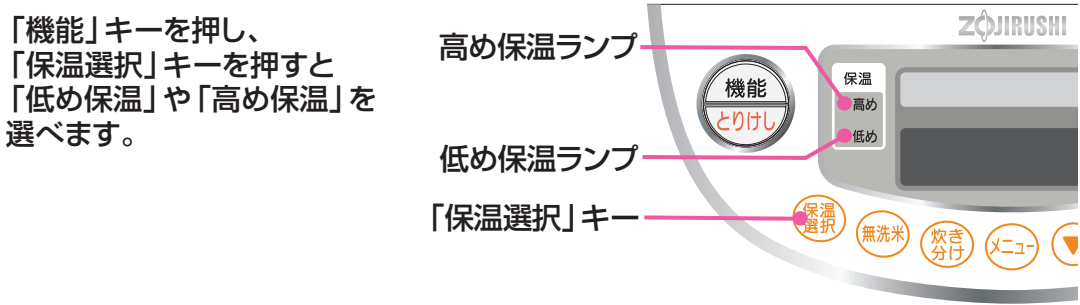
とうふ・ヨーグルト・温泉卵・調理の作り方 つづき

作り方メモ つづき

ヨーグルト	
牛乳	健康調理なべに成分無調整牛乳500mLを入れます。 ●牛乳は成分無調整のものをお使いください。成分無調整の牛乳以外を使いますと、うまく固まらない場合があります。
もとになるヨーグルト	成分無調整牛乳の入った健康調理なべに市販のプレーンヨーグルト50mLを入れます。 ●ヨーグルトはプレーンヨーグルトをお使いください。プレーンヨーグルト以外を使いますと、うまく固まらない場合があります。 ●ヨーグルトは開封後すぐのものをお使いください。開封後時間がたつと菌数が減少し、うまく固まらない場合があります。 ●ヨーグルトは少しずつ加えてよく混ぜてください。 ●市販のヨーグルトによっては固まり方にバラつきがあります。 ●ケフィアヨーグルト、カスピ海ヨーグルトは菌の発育温度が低いため、この製品では使用できません。 ●できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。
その他	●もとになるヨーグルトが多すぎたり、少なすぎると、うまく固まらない場合があります。 ●もとになるヨーグルトと牛乳はよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ざっていない場合、うまく固まらない場合があります。

温泉卵	
卵	健康調理なべに卵1～6個を入れます。 ●健康調理なべに入れる卵の個数は最大Lサイズ6個までにしてください。
健康調理なべの水加減	卵がひたひたになるくらいに水を加えます。
その他	調理時間を短くするとやわらかめに、調理時間を長くするとかためにできあがります。 調理が終われば、卵を約1分間流水で冷ましてください。

低め保温　高め保温

「機能」キーを押し、「保温選択」キーを押すと「低め保温」や「高め保温」を選べます。

低め保温

炊き上がると自動的に「低め保温」に移り、低め保温ランプが点灯する

次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき

●炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
●「低め保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

高め保温

少し高めの温度（約70℃）で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 低め保温ランプの点灯を確認する

2 を押し、 を押す　高め保温ランプが点灯する

●「高め保温」を選択すると、温度調整のためファンが回転します。
●有機EL表示部は操作終了してから5分後に消灯します。

「高め保温」から「低め保温」に戻すときは…

 を押し、 を押す　「低め保温」に戻り、低め保温ランプが点灯する

●「低め保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

●「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、機能 を押し、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●発芽玄米を保温する場合は「高め保温」にしてください。（いやなにおいの発生をおさえます。）
●「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯･「低め保温」･「高め保温」･タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 機能 を押し、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押して、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▲キー：１分単位で進む
▼キー：１分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

●有機EL表示部は操作終了してから5分後に消灯します。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始･タイマー予約操作完了･炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途／鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 炊飯およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 機能 を押し、予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中･保温中は切りかえることができません。
●操作の途中でタッチパネルが消灯した場合は、機能 を押してください。
●操作がうまくできないときは再度 1 からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

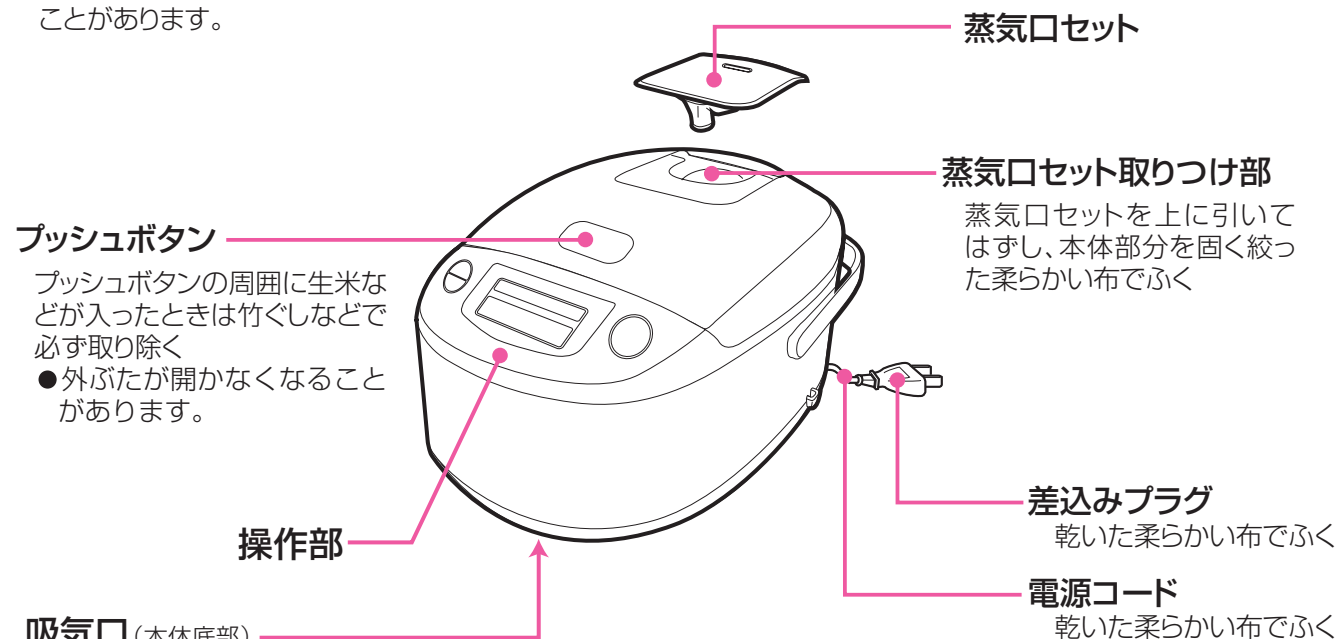
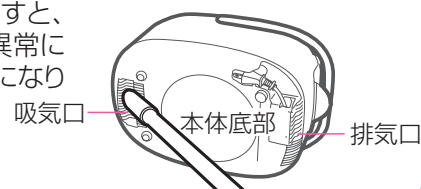
●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。

外側のお手入れ

外　側
固く絞った柔らかい布でふく
操作部は乾いた柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。
●操作部が汚れた状態やぬれた状態ではタッチパネル部のキーを受けつけないことがあります。

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。
ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

付属品・なべ・健康調理なべセットのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ

しゃもじ受け

計量カップ

白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

なべ → P.5

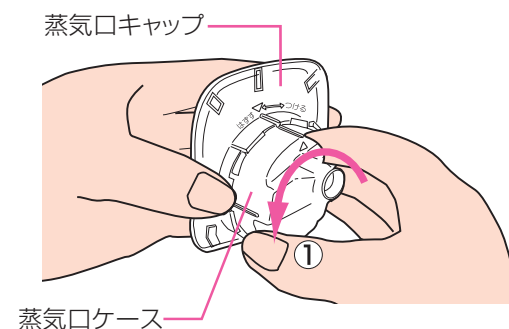
健康調理なべセット

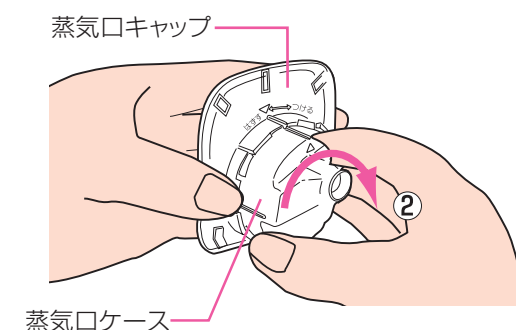
蒸気口セットのお手入れ

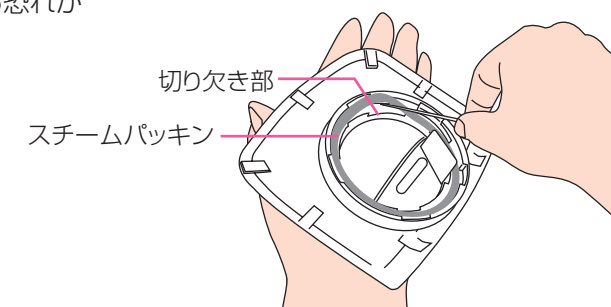
お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

蒸気口ケースのつけ方

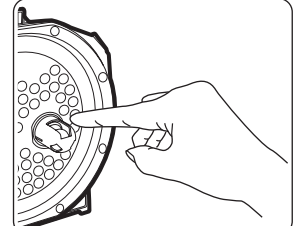
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

スチームパッキンのはずし方・つけ方

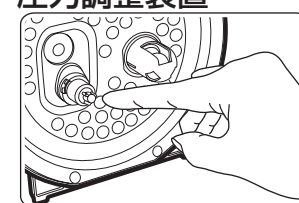
竹ぐしやつまようじで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす
つける際は、ねじれたりしないようにする
●ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

お手入れ つづき

内側のお手入れ

内ぶたセット

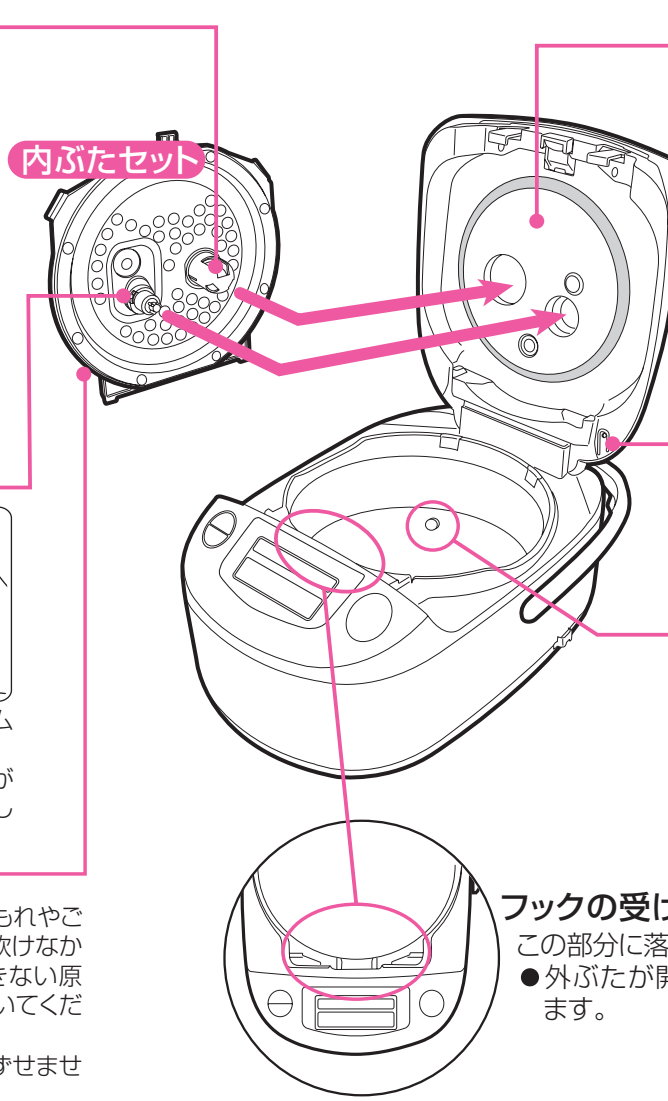
内ぶたセットはご使用後、湯または水にひたしスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。
汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。

安全弁

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

圧力調整装置

指で軽く2〜3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたパッキン

●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

内ぶたセット

外ぶた

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってください。

ポンプ吸気口

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

サイドセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

フックの受け部

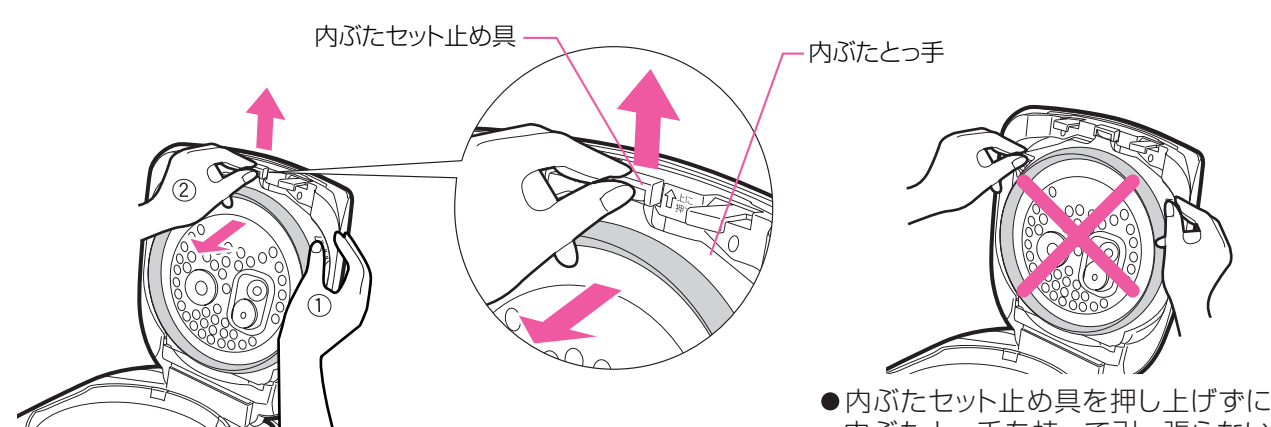
この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め 機能 を押し、メニュー を押して「白米急速」を選ぶ
3. 炊飯 を押す
4. メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら とりけし を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする → P.28

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.37参照)

部　品　名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C106-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C107-6B
な　べ(1.0Lサイズ)	B314-6B
な　べ(1.8Lサイズ)	B315-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
健康調理なべ	BE233803G
健康調理なべふた	BE233015L

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄･産地･保存期間（新米･古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温･水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? ●白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか?　→　P.14
	炊飯できない　キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」､「E02」など表示していませんか?　→　P.36 ●なべが入っていますか?　→　なべを抜くと電源が切れますので、なべを入れてください。 ●低め保温ランプ･高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●タッチパネル部に触れた状態で、「機能」キーを押しませんでしたか?　→　タッチパネル部が操作できない原因になりますので、タッチパネル部に触れずに「機能」キーを押してください。 ●タッチパネル部を操作したいときは、「機能」キーをまず押してください。 ●ミトン･ゴム手袋･指サック･傷テープをしたまま操作していませんか?　→　これらをはずさないと操作できないことがあります。指のつめでは操作しないでください。 ●操作部の汚れを乾いた柔らかい布でふき取ってください。　→　P.28
	炊飯･保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●「ビー」音は、炊飯中にポンプが圧力を調整している音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか?　→　汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか?　→　再度つけ直してください。

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが　生焼けになる　ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか?　→　**別冊**の「お料理ノート」に従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。　→　P.19､P.20 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか?　→　卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか?　→　材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか?　→　かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか?　→　具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか?　→　**別冊**の「お料理ノート」に従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか?　→　生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底を「パンパン」と何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキが　ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか?　→　ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	ケーキが　なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか?　→　バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか?　→　「お料理ノート」に従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。　→　P.19､P.20

●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。　→　なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 → P.30 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.9 ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか?
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●「高め保温」を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.25
	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P.25 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.25「お知らせ」参照
ヨーグルト・とうふ・温泉卵	ヨーグルトが固まらない	●もとになるヨーグルトと牛乳は指定のもの以外を使用していませんか? → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。別冊「お料理ノート」参照 ●もとになるヨーグルトと牛乳をよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → ヨーグルトや牛乳の種類によっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので調理時間を調節してください。
	とうふが固まらない	●豆乳とにがりは指定のもの以外を使用していませんか? → 指定以外のものを使用するとうまく固まりません。別冊「お料理ノート」参照 ●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → 固まらない場合は時間を延長してください。 ●にがりの量を調節しましたか? → 固まらない場合はにがりの量を増やしてください。 ●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか? → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。
	温泉卵が固すぎるまたはやわらかすぎる	●卵の個数・卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。
調理	蒸し足りない	●健康調理なべのふたをしていませんか? → 「調理」メニューのみ、ふたをしないで調理してください。 P.21、P.22

	症　状	●お調べいただくこと
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.26
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 → P.30

こんな表示をしたとき

表　示	●お調べいただくこと
エラー表示：E01 E02 E07 E08 E09 E11 E12 E13 E15 E16	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示：E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
エラー表示：H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
エラー表示：H04	●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
エラー表示：H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →　外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 →　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示：H15	●タッチパネル部が汚れています。→　「とりけし」キーを押し、お手入れしてください。　P.28
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5～20分） 点滅している間キーは受けつけません。
表示が おかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →　「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax　(06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名		NP-LU10	NP-LU18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米・白米急速	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	熟成炊き	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし	0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おかゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
	無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	おこわ	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	玄米・玄米活性	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	玄米がゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
	発芽玄米	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
	ケーキ	薄力粉 150g分	薄力粉 200g分
定格		交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
炊飯方式		圧力IH（誘導加熱）方式	
電源コードの長さ		1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）		幅25×奥行37×高さ21	幅28×奥行40×高さ24.5
質量		約6.0kg（健康調理なべ含む）	約7.0kg（健康調理なべ含む）
最大炊飯容量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		48.0g	65.7g
年間消費電力量		94.1kWh/年	145.3kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		194Wh	267Wh
一時間当たりの保温時消費電力量		15.5Wh	20.1Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.08Wh	1.08Wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.97Wh	0.97Wh

●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）

メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日
■販売店名

TEL